Gebrauchsanweisung
Installations–/Wartungsanweisung

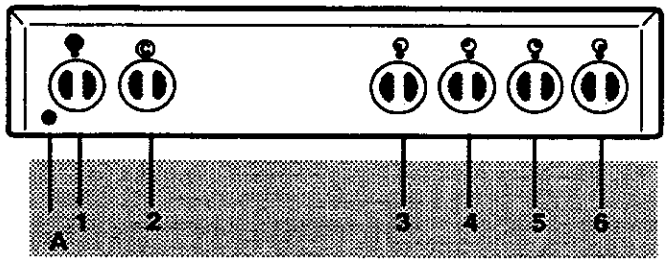
Gas–Einbauherd
JGH 2210

Juno

K/CS - 960125

RX 2011

JGH 2210



Legende und Hinweise auf die Schalt–elemente der Bedienblende

1	Funktionsschalter Backofen
2	Temperaturwähler Backofen
3	Kochstelle vorne links – Normalbrenner
4	Kochstelle hinten links – Normalbrenner
5	Kochstelle hinten rechts – Starkbrenner
6	Kochstelle vorne rechts – Garbrenner
A	gelbe Funktionskontrollampe

Gerätekategorie: DE II 2E 3B/P 20/50 mbar
geeignet für Stadtgas a 8 mbar
AT II 2H 3B/P 20/50 mbar

Typ GHB 03–14610 – Modell JGH 2210
CE-0085AQ0611

Technische Daten :

Abmessungen

Breite	59,2 cm
Höhe	59,5 cm
Tiefe	54,6 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,0 cm

Abmessungen Backofen

Breite	40,4 cm
Höhe	28 cm
Tiefe	35 cm
Volumen	39,6 l
Gesamtgewicht netto	43,5 kg

Nennwärmebelastung:

	Hs	**Hl**
Garbrenner	1,1 kW	1.0 kW
Normalbrenner	2.0 kW	1.8 kW
Starkbrenner	2,9 kW	2.6 kW
Backofenbrenner	3,3 kW	3.3 kW
Elektrogrill	2,1 kW	

Gesamtanschlußwert max.

Elektro:	2,2 kW
Gas:	11,3 kW/797 g/h

Garmethoden:
Heißluft
Infrarotgrill
konventionelle Beheizung

Ausstattung:
Elektr. Taktfunkenzündung
Backofen–Vollglastür
Beleuchtung

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil– oder Zubehör-bestellung
- technischen Rückfragen

TYP	MODELL	Prod.-Nr,	Serien-Nr.

Electrolux
JUNO KÜCHENTECHNIK GMBH
D-35745 HERBORN
MADE IN GERMANY

TOTAL MAX KW
VOLT

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten 2

Wegweiser durch die Gebrauchsanweisung 4

Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes 5

Einbau und Anschluß 5/15

Vor dem ersten Benutzen 5

Die Kochstelle 6
- Emaillierte Kochmulde 6
- Brennerkopf und Brennerdeckel 6
- Kochstellenschalter und Zündsicherung 6

Der Backofen 8
- Funktionsschalter und Temperaturregler 8
- Backofenfunktionen und ihre Anwendung 8
- Backofen–Zubehör 9
- Einschubleisten 9

Anwendungshinweise zu den einzelnen Backofenfunktionen 9
- Heißluft 9
- konventionelle Beheizung 10
- Infrarotgrill 10
- Praktische Hinweise zum Backen und Braten 11
- Einkochen 11

Tabellen 12–13

Reinigung von Kochstelle, Backofen, Zubehör und Gerätefront 14-15

Austausch der Backofenbeleuchtung 16

Installations– und Montageanweisung, ... 17-20
- Einstelltabell + Düsendurchmesser 22

Garantiebedingungen 23–24

Kundendienstanschriften 25–26

WEGWEISER DURCH DIE GEBRAUCHSANWEISUNG

Die vorliegende Gebrauchsanweisung gibt Ihnen

- *alle notwendigen Hinweise zu den Grundfunktionen Ihres neuen Gerätes und*
- *viele erweiternde Hinweise und Tips, um die Möglichkeiten, die Ihnen das Gerät bietet, voll nutzen zu können.*

- ***Die Sicherheitshinweise sind unbedingt vor dem ersten Gebrauch des Gerätes zu lesen und entsprechend zu beachten. Machen Sie sich vor dem ersten Benutzen mit den Kapiteln der Gebrauchsanweisung vertraut.***

- *In den* ***Kapiteln "Kochstelle" und "Backofen"*** *sind die Schritte beschrieben, die zum Gebrauch des Gerätes erforderlich sind. Sie können hier schnell und übersichtlich immer wieder Hilfe holen, wenn beim Kochen, Braten und Backen Fragen auftreten. Übersichtliche Abbildungen von Bedienblende, Schaltelementen, Funktionssymbolen und Backofen helfen zur Orientierung, wenn Sie sich Schritt für Schritt mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut machen.*

- *Sind Sie mit den Grundfunktionen erst einmal vertraut, werden Sie in der Folge sinnvolle* ***Hinweise für die Anwendung*** *der einzelnen Garmethoden finden. Informationen zum Einsatz des Zubehörs sowie weiteren Back- oder Bratgeschirren, Tips für Garvorgänge und ein Kapitel über Reinigung und Pflege ergänzen die Anweisung.*

- *In den* ***Tabellen*** *finden Sie Informationen über Garzeiten und Temperaturen für viele Grundrezepte, die dann einfach auf Ihre speziellen Zubereitungen übertragen werden können.*

- ***Und schließlich enthält die Installationsanweisung alle notwendigen Hinweise, die beim Einbau und Anschluß und evtl. Gasumstellungen von Herd und Kochstelle zu beachten sind. Montagehinweise für Ihre Gaskochmulde finden Sie im Schriftensatz der Kochstelle.***

⚠ Wichtige Hinweise für den sicheren Gebrauch des Gerätes ⚠

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden.
Unsachgemäßer Gebrauch des Backofens oder der Kochstelle (z.B. Raumbeheizung, Trocknen und Lagern von brennbaren Stoffen, u.ä.) ist verboten.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.
Der Backofen und die Kochstelle werden heiß. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Fall die möglichen Unfallrisiken ab.
An dem an der Backofendecke befestigten Grillheizkörper, wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr.**
Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, deshalb Vorsicht beim Öffnen und Schließen der Backofentür.

Kochstellen erst einschalten, wenn Sie den Topf oder die Pfanne aufgesetzt haben. Kochgeschirr und Geschirrboden müssen sauber und trocken sein.

Benutzen Sie die Kochstelle nicht als Ablagefläche. Alu–Folien und Kunststoffgefäße sind ungeeignet für die Zubereitung von Speisen auf der Kochstelle. Auf dem Gitter der hinteren Abluftöffnung darf nichts abgestellt oder abgelegt werden.

Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Fritiervorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird, müssen unbedingt unter Aufsicht erfolgen.

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht in die Nähe der Gasbrenner kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Der Backofenboden darf nicht mit Alu–Folie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden im Backofen führen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung von Backofen und Kochstelle nicht geeignet.

⚠ Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen oder an den Gasleitungen –armaturen und Brennern nur durch Fachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Einbau und Anschluß

Das Gerät darf nur von einergeschulten und zugelassenen Fachkraft angeschlossen werden. Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Gasgeräten, die Vorschriften des zuständigen Gasversorgungsunternehmens, die Betriebs– und Anschlußbedingungen für die elektrischen Funktionsteile und die Angaben des Kapitels **"Installations– und Montageanweisung"** ab Seite **15** sind genau zu beachten.
Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen.

Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen und der Backofen einmal aufzuheizen.

Emaillierte oder Edelstahl–Kochmulde

Die Kochmulde mit warmen Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
Vor dem ersten Gebrauch können Sie die emaillierte Fläche ggf. mit Vaseline einreiben, das erleichtert die spätere Reinigung.

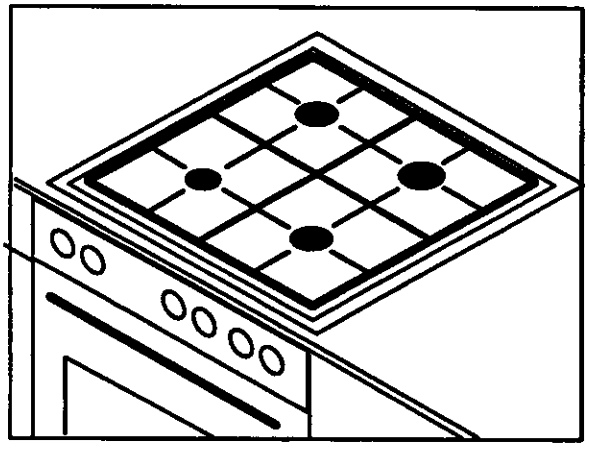
Backofen

Das Zubehör und die Brennerabdeckung aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Den Backofen mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen. Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden.
Funktionsschalter auf Heißluftsymbol und den Temperaturregler auf Ziffer 8 einstellen.
Den geschlossenen Backofen in dieser Einstellung etwa 60 Minuten betreiben. Dabei verdampft das Verarbeitungsmittel der Backofenisolierung (Geruchsbildung, mögliche Schleimhautreizung). Öffnen Sie das Fenster oder schalten Sie die Raumbelüftung ein. Sorgen Sie in jedem Fall für ausreichend Frischluftzufuhr und halten Sie sich während dieser Zeit nicht ständig im Raum auf.

Die Kochstelle

Kochmulde

Mit diesem Einbauherd können emaillierte oder Edelstahl–Kochmulden kombiniert werden.
Ein emaillierter Rippenrost liegt arretiert in der Kochmulde und bietet sicheren Stand für Töpfe und Pfannen.
Der Rippenrost kann einfach abgenommen werden. Achten Sie beim Wiederauflegen darauf, daß die Haltebolzen auf der Kochmulde wieder passend in den vorgesehenen Rundungen des Rippenrostes sitzen und dieser fest aufliegt.



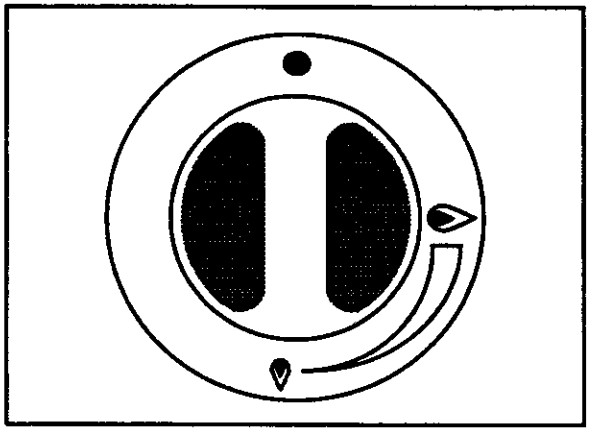
Brennerkopf und Brennerdeckel

Die 4 Brennerköpfe sind lose auf den Brennerunterteilen aufgesetzt. Angeformte Metallstifte verhindern, daß sie falsch aufgesetzt werden können. Zwei Bohrungen im Rand des Brennerkopfes dienen zur Durchführung von Thermofühler und Zündkerze.
Die Austrittsöffnungen für die Gasflammen am Brennerkopf dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Reinigungsmittel verstopft sein.
Die emaillierten Brennerdeckel liegen lose auf den Brennerköpfen auf. Achten Sie bitte unbedingt darauf, daß die Brennerdeckel gerade und im Brennerkopf arretiert aufliegen.

Kochstellen-Gashahn und Zündsicherung

Mit den 4 Einstellknöpfen der Kochstellen rechts auf der Bedienblende können die Gasbrenner gezündet und geregelt werden. Die Aus–Stellung ist durch einen Punkt gekennzeichnet, die Gasflamme kann stufenlos zwischen Groß– und Kleinstellung reguliert werden.
Das Gerät ist mit vollgesicherten Kochstellenbrennern ausgestattet. Eine thermoelektrische Zündsicherung verhindert, daß unverbranntes Gas ausströmen kann. Solange der Thermofühler von der Flamme der Gaskochstelle erwärmt wird, bleibt die Gaszufuhr geöffnet. Verlöschen die Flammen, gleich durch welche Ursache, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.
Die Kochstellenbrenner sind mit elektrischer Zündung ausgestattet. Durch den Brennerkopf ragen der Thermofühler und die Zündkerze in den Flammenbereich des Gasbrenners. Die Zündkerze gibt in kurzer Taktfolge Funken ab und entzündet einströmendes Gas. Die Zündkerze muß sauber und trocken sein.

Durch <u>Eindrücken und Drehen</u> des Bedienknopfes nach links auf das große Flammensymbol wird die Gaszufuhr freigegeben und die Zündung eingeschaltet. Halten Sie den Knopf noch etwa 5–6 Sekunden fest eingedrückt, auch nachdem das Gas entzündet ist.

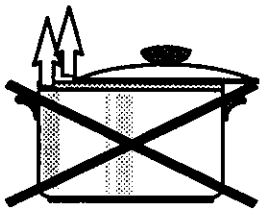


Der Thermofühler ist nun genügend erwärmt, die Gaszufuhr bleibt geöffnet und die Flammen brennen stabil auf Großstellung.
Im Bereich des Pfeils zwischen dem großen und kleinen Flammensymbol können Sie die Gaszufuhr und damit die Leistung der Kochstellenbrenner regulieren.
Achten Sie bitte darauf, daß die Flammenspitzen nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlagen.
Bei Stromausfall oder auch bei feuchter Zündkerze (durch Überkochen oder Reinigen) können die Kochstellenbrenner auch mit einem Gasanzünder oder Streichholz gezündet werden.

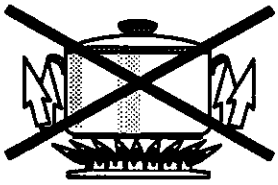
Kochtöpfe und Pfannen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Das Kochgeschirr muß fest auf dem Rippenrost stehen.

Verwenden Sie stets passende Deckel und halten Sie diese, wenn die Anwendung nichts anderes erfordert, geschlossen. So sparen Sie Energie und die Speisen werden schneller gar.



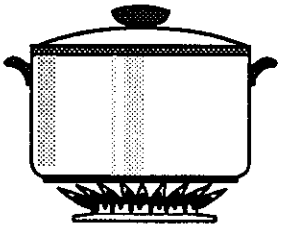
Die Flammen des Gasbrenners dürfen nicht über den Topfboden hinaus schlagen. Achten Sie deswegen auf die richtige Topf- bzw. Pfannengröße.



Verwenden Sie

für den Garbrenner (klein)
Töpfe mit mindestens 120 mm ∅
für die Normalbrenner (mittel)
Töpfe mit mindestens 140 mm ∅
für den Starkbrenner (groß)
Töpfe mit mindestens 160 mm ∅.

Achten Sie darauf, daß große Töpfe nicht mit Schrank- und Wandflächen oder Wandanschlußleisten in Berührung kommen.

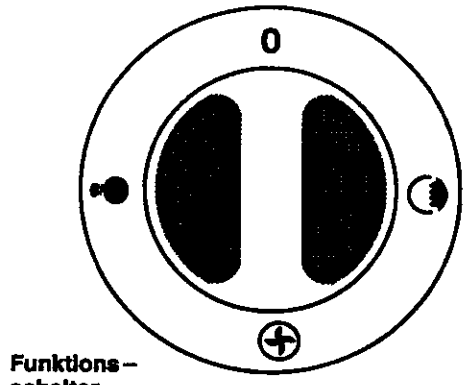


Der Backofen

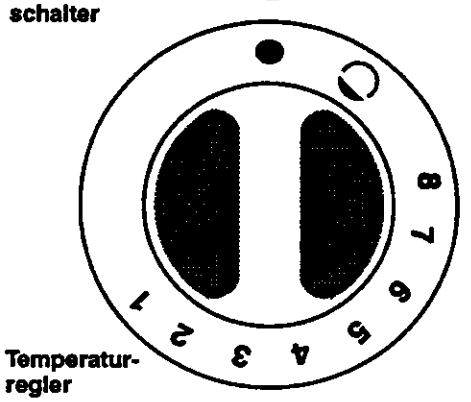
Funktionsschalter und Temperaturregler

Die Garmethoden **Heißluft, Grillen** und **konventionelle Beheizung** können im Backofen wahlweise für unterschiedliche Zubereitungen eingesetzt werden.

Der Backofen wird mit dem **Funktionsschalter** und **Temperaturregler** geschaltet und reguliert.



Funktions–schalter



Temperatur-regler

Temperaturtabelle für Temperaturregler		
Einstellziffer	Backofentemperatur °C	
	konventionell	Heißluft
1	150	120
2	165	135
3	180	150
4	195	165
5	210	180
6	220	195
7	235	210
8	250	225

Die Temperaturen sind abhängig von der Aufstellsituation. Geringfügige Abweichungen sind von daher möglich.

Durch Drehen nach rechts können Sie die gewünschte Funktion oder Leistung einstellen. Bei Einstellung **0** oder ● sind die Funktionen ausgeschaltet. Der **Funktionsschalter** schaltet die elektrischen Funktionen des Backofens, die Beleuchtung, den Lüfter für Heißluftbetrieb und den Grillheizkörper. Symbole auf dem **Funktionsschalter** weisen auf die Einstellmöglichkeiten hin.

Einschaltkontrolle: Bei eingeschalteter elektrischer Funktion im Backofen leuchtet die gelbe Kontrollampe.

Der **Temperaturregler** öffnet, schließt und reguliert die Gaszufuhr zum Backofenbrenner und kann über die Einstellziffern 1 bis 8 stufenlos reguliert werden.
Nach Einstellen desTemperaturreglers auf die gewünschte Stufe zwischen 1 und 8 drücken Sie den Schaltknopf ein und halten ihn eingedrückt fest. Die Gaszufuhr ist nun geöffnet und die Taktfunkenzündung eingeschaltet.
Nach etwa 10 Sekunden ist einströmendes Gas am Backofenbrenner entzündet und hat den Thermofühler soweit erwärmt, daß die Gaszufuhr geöffnet bleibt.
Sie können den Zündvorgang durch die Öffnung im Bodenschieber kontrollieren, sonst muß diese Öffnung immer geschlossen sein.

Zunächst brennt der Backofenbrenner in Großstellung, solange bis die Temperatur der gewählten Einstellung erreicht ist. Dann verringert der Temperaturregler die einströmende Gasmenge, so daß die eingestellte Backofentemperatur über beliebig lange Zeit gleichmäßig gehalten wird.

Die Backofenfunktionen und ihre Anwendung

Beleuchtung,
separate Einstellung z.B. zum Reinigen, Vorbereiten von Garvorgängen und bei allen Funktionen.

Heißluft
- ohne Temperatureinstellung – reiner Lüfterbetrieb – geeignet zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahne– oder Creme–torten
- bei Temperatureinstellung mit dem Temperaturregler von 120 bis 225 °C zum Backen und Braten in bis zu 3 Ebenen.

Einstellungen:
Funktionsschalter ⊗
Temperaturregler Stufen 1 bis 8

Infrarotgrill
zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut
Einstellungen:
Funktionsschalter
Temperaturregler: AUS

Die Grillfunktion darf nur bei ausgeschaltetem Temperaturregler eingestellt werden

konventionelle Beheizung
zum Backen und Braten auf einer Ebene mit Temperaturen von 150 bis 250 °C,
Einstellungen:
Funktionsschalter AUS oder Beleuchtung
Temperaturregler Stufen 1 bis 8

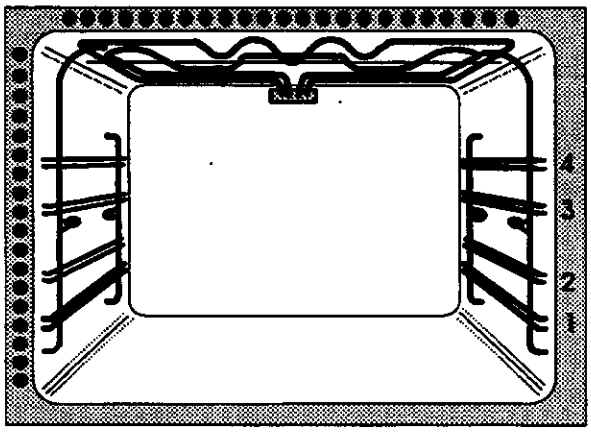
Eine Übersicht über die Einstellziffern und die Temperatur mit Hinweisen für die praktische Anwendung finden Sie im umrandeten Feld der Schalterabbildung.
Zum Ausschalten die beiden Bedienknöpfe auf Stellung ● / **0** zurückführen.
Beim Herausnehmen des Gargutes die Temperatureinstellung immer zurückdrehen und den Funktionsschalter auf die Beleuchtungsstufe stellen. Heißes Gargut kann so besser entnommen werden.

Backofen–Zubehör

Der Backofen ist ausgestattet mit
2 Backblechen
1 Bratpfanne
1 Back–/Brat–/Grillrost.

Einschubleisten

Der Backofen hat 4 Einschubleisten. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen dieser Anleitung von **1 = unten** bis **4 = oben** numeriert.
Schieben Sie Bleche, Rost oder Bratpfanne **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicherer.



Anwendungshinweise zu den einzelnen Backofenfunktionen

Die folgenden Kapitel sind nach Backofenfunktionen gegliedert und enthalten grundlegende Erklärungen und praxisbezogene Hinweise für die Anwendung beim Backen, Braten oder Grillen.
Sie werden ergänzt durch die Tabellen im Anhang. Diese geben Ihnen einen Überblick über Temperaturen, Gardauer, Einschubhöhe und Garmethoden von bekannten Zubereitungen.

Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die durch den Gasbrenner erzeugte Hitze im Backofen intensiv bewegt und sorgt so für gleichmäßige Garung.
Es können Temperaturen zwischen 120 und 225 °C gewählt werden.

Je nach Back– oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubleisten **2** und **4**
- 3 Bleche: Einschubleisten **1, 3** und **4**
- 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubleiste **1** oder **2**
- flache Form: Rost in Einschubleiste **2** oder **3**
- 2 flache Formen: je 1 Rost in Einschubleiste **1** und **3** oder **2** und **4**

Mit der Rostwölbung nach oben oder unten kann die Höhe zusätzlich variiert werden.

Im Heißluftbereich wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei konventioneller Beheizung.. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Kochbüchern oder auf Packungen von Backmischungen, tiefgekühlten Speisen etc. für konventionelle Beheizung angegeben wird.

Back– und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heißluft empfehlen wir helle Backformen, Backkeramik, hitzebeständige Formen und Töpfe. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller. Dunkle Backformen ggf. auf das Backblech stellen.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Gartemperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back– und Bratvorgängen.
Ausgenommen sind Zubereitungen mit kurzer Gardauer wie Filet und alle Kurzbratstücke, Roastbeef, Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen und Biskuitrollen.

Konventionelle Beheizung

Konventionelle Beheizung ist die herkömmliche Garmethode von Gasbacköfen. Der Gasbrenner unter dem herausnehmbaren Backofenboden erhitzt den Backraum. Durch die hintere Öffnung und Aufkantung des Bodenblechs entsteht eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Backofen. Temperaturen können von 150 bis 250 °C eingestellt werden.

Backen oder Braten mit konventioneller Beheizung ist nur auf einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubleiste **2** oder **3**
- hohe Kuchen, Napf– oder Kastenform – in Einschubleiste **1**

Wählen Sie ggf. eine niedrigere Einschubleiste, oder die Rostwölbung nach unten.

Back– und Bratgeschirr
Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör. Darüberhinaus empfehlen wir Aluminium Backformen oder Bleche und Formen aus hellem Material. Bei speziellem Back– oder Bratgeschirr beachten Sie bitte die Gebrauchshinweise der entsprechenden Hersteller.

Vorheizen
ist, wie bei Garvorgängen mit Heißluft, nur in Ausnahmefällen notwendig.

Grillen

Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Vorheizen entfällt. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht ohne Aufsicht.
Die Grillfunktion darf nicht zusammen mit dem Backofen–Gasbrenner eingeschaltet werden.

Infrarotgrill
An der Backofendecke ist der Infrarotgrill fest eingebaut. Die Hitze strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen.
Die Grill-Funktion ist für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet, außerdem zum Überbacken von Toast, zum Überflämmen von Marzipan oder Eis oder zum Überkrusten von Aufläufen. Für kleinere Mengen flacher Grilladen, aber auch noch halbe Hähnchen, gibt der Infrarotgrill die Gewähr für gutes Gelingen.

Da die Infrarotstrahlen nur auf der Oberfläche der Grilladen knusprig bräunen können, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.
Die Bratpfanne wird in Einschubleiste 1 geschoben, die Grilladen auf dem Rost, je nach Höhe, in Einschubleiste 3 oder 4, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.
Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander grillen, sollten Sie die Bratpfanne nach jedem Vorgang reinigen.

Praktische Hinweise

. zum Braten mit Heißluft und konventioneller Methode

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 15 - 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 - 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Für geruchsintensive Zubereitungen, z.Bsp. Braten von Geflügel, können Sie im Heißluftbetrieb Spezial-Bratfolie verwenden. Bitte beachten Sie die Hinweise des Folienherstellers.

. zum Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Bratpfanne **in** Einschubleiste 1 und den Rost unmittelbar darüber **auf** die Leiste.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann $^1/_2$ Liter heißes Wasser ein.

. zum Braten in der Pfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Pfanne legen.

. zum Backen mit Heißluft und konventioneller Methode

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 - 175 °C.

Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Bäckt Kuchen nämlich zu schnell von oben zu, so geht er nicht richtig auf oder er kann zusammenfallen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. Verlängerung der Dauer ist dann notwendig.

Teigmengen in einer Form, größer als in den Rezepten vorgesehen, erfordern längere Backzeit, hingegen Rezeptmengen, die auf 2 Formen verteilt werden, verringern die Backdauer. Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Einkochen

.. im Backofen mit Heißluft

Bis zu 6 vorbereitete Gläser (1 oder $1^1/_2$ Liter) können in die Bratpfanne gestellt werden. Die Gläser dürfen sich dabei nicht berühren.

Nur Gläser gleicher Größe und mit gleichem Inhalt zusammen einkochen. Die Gläser müssen fest zugeklammert sein.

Nur handelsübliche Einkochgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Bajonettverschluß oder Metalldosen dürfen nicht verwendet werden.

Die Bratpfanne in Einschubleiste 1 des kalten Backofens einschieben und 1 Liter warmes Wasser einfüllen.

Eine dicke Lage nasses Papier, über die Gläser gelegt, schützt die Gummiringe.

Stellen Sie den Funktionsregler auf Heißluft und die Temperatur gemäß der Schalttabelle zum Einkochen ein.

Beobachten Sie das Einkochgut. Sobald in den Gläsern in kurzen Abständen Luftperlen aufsteigen – etwa nach 35 bis 45 Minuten – ist der Einkochvorgang gemäß Tabellenangaben hinsichtlich Zeit und Temperatur fortzusetzen.

Lassen Sie die Gläser im ausgeschalteten Backofen noch mindestens 20 Minuten abkühlen.

Tabelle Einkochen im Backofen

	Temperatur Einstellung °C	sterilisieren bis Perlbeginn	weiter sterilisieren
Beerenobst Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	—
Steinobst Früchte mit hartem Fleisch, Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen, unreife Stachelbeeren	150–160	30–45 Min	150 °C 15 Min
Gemüse Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Möhren, Spargel, Pilze,	150–160	ca 45 Min	150 °C 90–120 Min
Apfelmus, Tomatenmark	150–160	30–45 Min	120 °C 15–20 Min
Pflaumenmus	180–200	20–30 Min	50 °C 6–8 Std
Fleisch	150–160	30–45 Min	12o °C 60–90 Min

Beispiele für Backen mit Heißluft und Ober–/Unterhitze

Gebäckart	Funktion Heißluft			Funktion konventionelle Beheizung	
	Temperatur–reglerstellung	Einschubleiste	Backzeit in Min. etwa	Temperatur–reglerstellung	Einschubleiste
Rührteig					
Rodon– oder Napfkuchen	3–4	1 oder 2	60–70	3–4	2
Frankfurter Kranz halbhohe Form	4	2	45–55	4–5	2
Königskuchen Kastenform	3–4	2	60–80	3–4	2
Sandkuchen Kastenform	4	2	60–80	3–4	2
Obstboden	4	3	20–25	3–4	3
Boden in der Springform mit Belag	4	2 oder 3	45–55	4–5	3
mit Obst–Belag auf dem Blech	4	2 oder 3	45–55	4–5	3
mit trockenem Belag auf dem Blech	4	2 oder 3	40–50	4–5	3
Honigkuchen auf dem Blech	3–4	2 oder 3	35–45	3–4	3
Mürbeteig					
Tortenboden	3–4	2 oder 3	20–30	4–5	2 oder 3
Quark– oder Obsttorte	3–4	2	65–85	4	2
Blechkuchen mit Belag	4	2 oder 3	40–50	5	3
Nußkranz	4	2	45–55	4	2
Biskuitteig					
Torte, 4 Eier, Form 26 cm Ø	3–4*	2	30–40	3–4*	2
Obstboden	3–4*	2 oder 3	20–30	3–4*	2 oder 3
Biskuitrolle	3–4*	2 oder 3	15–20	4*	3
Hefeteig					
Napfkuchen	3–4	2	60–70	3–4	2
Kranzkuchen	4	2	25–35	4	2
Streuselkuchen	4–5	2 oder 3	30–35	5	3
Obstkuchen	4–5	2 oder 3	35–45	4–5	3
Bienenstich	4–5	2 oder 3	25–35	5–6	2
Quarkkuchen	4–5	2 oder 3	45–55	4	2
Christstollen, 500 g Mehl	4–5	2	60–70	4	2
Hefezopf und Strietzel	4–5	2	25–35	4–5*	2
Kleingebäck					
Baiser	1	2 oder 3	75–90	1	2 oder 3
Eiweiß–Gebäck (Makronen)	1–2	2 oder 3	30–40	1–2	2 oder 3
Spritzgebäck	3–4	2 oder 3	15–20	3*	2 oder 3
Lebkuchen/Honigkuchenteig	4	2 oder 3	10–25	3–4	2 oder 3
Blätterteiggebäck	5–6	2 oder 3	25–35	7	2 oder 3
Hefeteilchen	4–6	2 oder 3	15–20	4–5*	2 oder 3
Biskuitteigkleingebäck	4–5	2 oder 3	10–12	4–5*	2 oder 3
Rührteigkleingebäck	4–5	2 oder 3	15–20	4–5*	2 oder 3
Brandteig					
Windbeutel	6	2 oder 3	30–40	6–7	2 oder 3
Strudel					
Apfelstrudel	5–6	2 oder 3	35–45	6–7	2
Quarkstrudel	5–6	2 oder 3	35–45	6–7	2
Nußstrudel	5–6	2 oder 3	35–45	6–7	2

* Backofen vorheizen: 10 Minuten mit vorgegebener Temperaturreglerstellung

Temperaturreglerstellung	Heißluft	konventionell	
1	120 °C	150 °C	**Die Temperaturen sind abhängig von der Aufstellsituation. Geringfügige Abweichungen sind von daher möglich .**
2	135 °C	165 °C	
3	150 °C	180 °C	
4	165 °C	195 °C	
5	180 °C	210 °C	
6	195 °C	220 °C	
7	210 °C	235 °C	
8	225 °C	250 °C	

Beispiele für Braten mit Heißluft und Ober–/Unterhitze

Bratgut	Funktion Heißluft		Backzeit in Min. etwa	Funktion konventionelle Beheizung	
	Temperatur–reglerstellung	Einschubleiste		Temperatur–reglerstellung	Einschubleiste
Braten					
Schwein, Kalb, je cm Fleischhöhe	4	2	15–18	3–4	2
Rind, Wild, je cm Fleischhöhe	4	2	15–18	3–4	2
Filet, Roastbeef je cm Fleischhöhe	7	2	10–15**	7–8	2
Hackbraten,	5–6	2	35–50	3–4	2
Kurzbratstücke					
Würstchen "cordon bleu"	8*	2 oder 3	6–8**		
Schnitzel, paniert	8*	2 oder 3	13–15**		
Kotelett, paniert	8*	2 oder 3	14–16**		
Frikadellen	8*	2 oder 3	15–20**		
Leber	8*	2 oder 3	6–10**		
Hähnchenschnitzel	8*	2 oder 3	15–20**		
Fisch					
Dünsten, 1 – 1,5 kg am Stück	4–6	1	40–50	3–4	1
Braten, 1 – 1,5 kg am Stück	6–7	2	35–45	4–5	2
Geflügel					
Hähnchen, 1 kg	4	2	45–60	3–4	2
Ente, 1,5 – 2 kg	4	2	90–150	3	2
Gans, 3–4 kg	3–4	1	150–210	3	1
Truthahn/Puter, 5–6 kg, gefüllt	3–4	1	180–240	2–3	1
Wild und Wildgeflügel					
Hase, 2 kg	4–5	2	60–90	4	2
Reh–Keule 2 kg	4–5	2	90–150	4	2
Hirsch–Keule, 2 kg	4–5	1	90–150	3–4	1
Fasan, Wildente, Rebhuhn	4–5	1 oder 2	35–60	3–4	1 oder 2

* – Backofen vorheizen, 10 Minuten bei vorgegebener Temperaturreglerstellung ** – je nach gewünschtem Garzustand

Beispiele für Infrarotgrillen (im Gasbackofen)

Grillgut	Funktions–schalter	Einschub–leiste	Rost mit Wölbung	Grillzeit in Minuten (ca.)
4 Schweinekoteletts natur		3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
Schweinemedaillons		4	unten	1. Seite 10–11 2. Seite 7
Filetsteaks		4	unten	1. Seite 12 2. Seite 10
2 halbe Hähnchen		3	unten	1. Seite 28 2. Seite 15
Hähnchenschenkel		3	oben	1. Seite 17 2. Seite 10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		3	oben	1. Seite 10 2. Seite 5
Grillwürstchen, bis 12 Stück		3	oben	1. Seite 10 2. Seite 7
Fischfilet, mariniert		3	oben	1. Seite 13 2. Seite 5
4 Regenbogenforellen		3	oben	1. Seite 11 2. Seite 10
Toastbrot, ohne Belag		4	unten	1. Seite 3–4
Toast, mit Belag		3	oben	1. Seite 10–11

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Reinigen von emaillierten und Edelstahl–Kochmulden

Reinigen Sie die **Edelstahlmulde** mit heißer Spülmittellauge und mit handelsüblichen Mitteln, wie Stahlfix oder Wenol.
Empfehlenswert ist die Behandlung der **Emailfläche** mit Vaseline vor dem ersten Benutzen und danach in etwa 4–wöchigem Zeitabstand. Die laufende Reinigung mit heißer Spülmittellauge wird dadurch erleichtert.
Brennerköpfe und Brennerdeckel in heißem Spülwasser reinigen, starke Verschmutzungen nach kurzem Einweichen mit einer weichen Bürste entfernen. Die Flammenaustrittsöffnungen des Brennerkopfes müssen immer sauber und offen sein. Bei Geräten mit Stadtgaseinstellung sind die Luftregulierhülsen auf den Brennerdüsen von Zeit zu Zeit abzuschrauben und vorsichtig mit einer weichen Bürste in heißem Wasser zu reinigen.
Bitte keine scharfen und kratzenden Putz– und Scheuermittel zur Reinigung von Mulde und Brenner verwenden. Zündkerze nach dem Reinigen gut abtrocknen.

Reinigen von Backofen, Zubehör und Gerätefront

Achten Sie bitte darauf, daß während der Reinigung keine Heizelemente im Backofen eingeschaltet und Heizkörper und Backofen vom letzten Gebrauch genügend abgekühlt sind. Nur die Backofenbeleuchtung darf mit dem Funktionsschalter eingeschaltet werden.

Backofen mit CleanEmail

Bei Back- oder Bratvorgängen, bei denen sehr hohe Kontakttemperaturen erreicht werden, treten Verunreinigungen auf, die teilweise in die Email-Fläche eindringen. Solche Rückstände lassen sich nur mit höherem Kraftaufwand und teilweise Spezialmitteln entfernen.

***CleanEmail**, das neue Reinigungssystem, ist eine Innovation auf dem Gebiet der Pulveremaillierung. Damit ist es gelungen ein Email herzustellen, das eine höhere Verglasung aufweist und eine glattere Oberfläche bietet.*

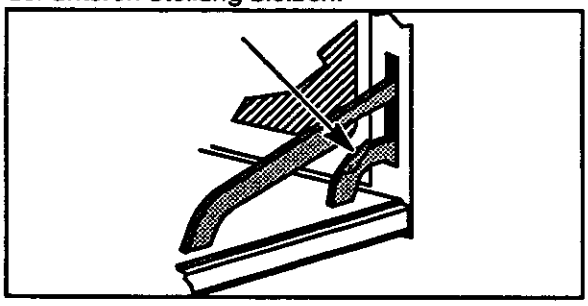
Hier können die unterschiedlichsten Rückstände, von Bratensaft über Fruchtsäuren bis zum Brotteig leicht von der Oberfläche entfernt werden.

*Diese neuen Technologie entspricht der Marktforderung nach Verbesserung bisheriger Reinigungssysteme unter ökologischen Gesichtspunkten. **CleanEmail** verbraucht keine zusätzliche Energie (wie z.B. Pyrolysegeräte) und ist außerdem kostengünstiger als katalytische Zubehöreinsätze.*

Die Emailflächen des Backofens werden mit warmer Spülmittellauge ausgewaschen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.
Verwenden Sie auf keinen Fall kratzende und scheuernde Mittel. Von der Verwendung von Backofensprays raten wir ab, da ätzende Stoffe zu Beschädigungen der Aluminium–Gaszuleitungen führen können.
Der Zwischenboden kann herausgenommen werden. Beim Reinigen des Brennerraumes ist vor allem der Brenner und das Zündelement vorsichtig zu behandeln und sorgfältig zu trocknen.
Der Zwischenboden muß wieder richtig eingeschoben werden. **Der Backofen darf nie ohne Zwischenboden betrieben werden.**

Back–/Brat–/Grillrost, Bratpfanne, Backbleche und **Kuchenformen** mit warmer Spülmittellauge reinigen.

Schalterblende und Backofentür
mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger säubern und trockenwischen. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.
Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung.
Achten Sie beim Reinigen der Tür im eingehängten Zustand darauf, daß die Scharnierbügel **immer** in der unteren Stellung bleiben.

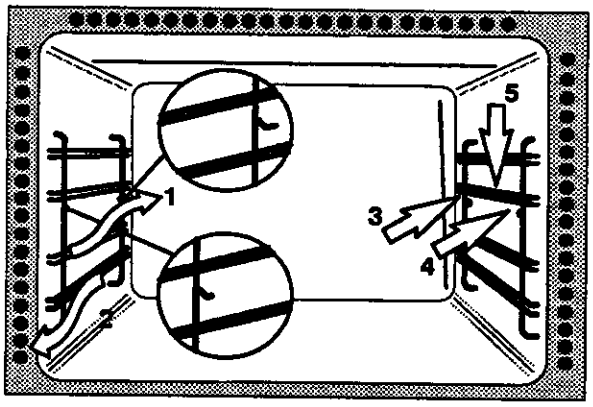


Geräte mit Edelstahl–Außenfläche
Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl–Mitteln (z.Bsp. Sidol–Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).
Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs– und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.
Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.

Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl–Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) **nur in der Strukturrichtung bearbeitet wird.**

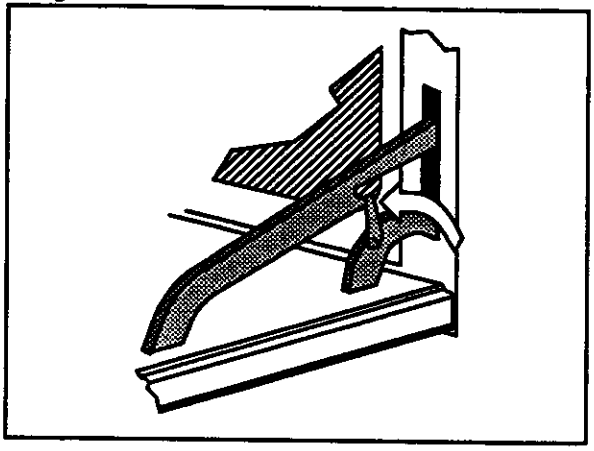
Aus- und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können die Einschubleisten abgenommen werden:
Einschubleisten leicht nach hinten drücken und den vorderen Befestigungshaken von der Seitenwand abziehen (1). Dann den hinteren Befestigungshaken aus der Öffnung lösen und die Einschubleisten nach vorne aus dem Backofen herausnehmen (2).
Beim Wiedereinsetzen zuerst den hinteren Befestigungshaken (3) einsetzen, dann den vorderen Haken einstecken (4) und die Einschubleiste mit beiden Haken nach unten festdrücken (5).

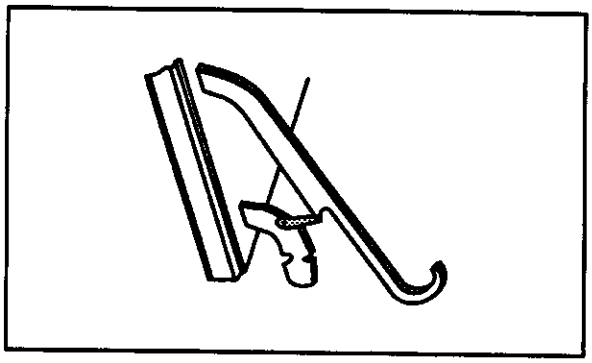


Aus- und Einbau der Backofentür

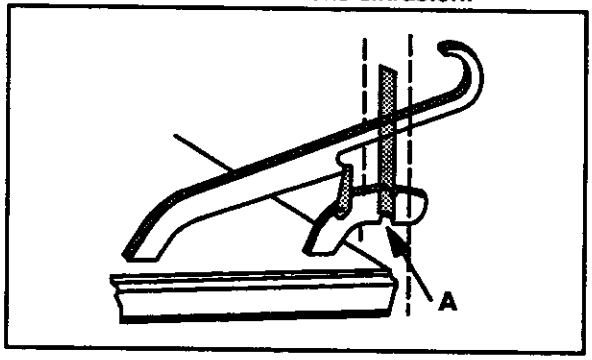
Zum leichteren Reinigen des Backofens kann die Backofentür ausgehängt werden.
Die beiden klappbaren Bügel am unteren Scharnierteil werden hochgeschwenkt und im oberen Scharnierteil eingehakt. Drücken Sie dabei, wenn nötig, die Tür leicht nach unten.



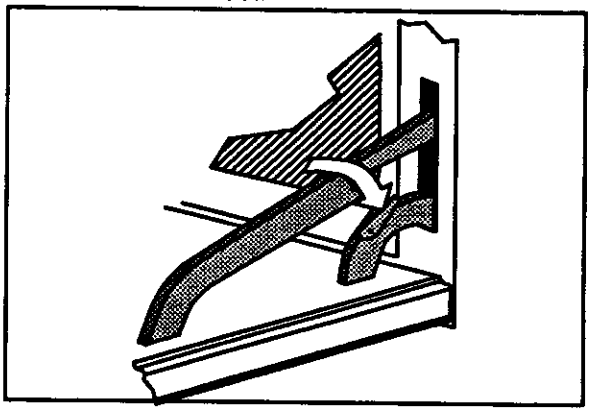
Nun die Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und leicht anheben – die unteren Scharnierhaken lösen sich aus ihren Schlitzen.
Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür die Scharnierteile gleichzeitig einführen und absenken. Die untere Kerbe im kurzen Scharnierteil muß im Scharnierschlitz des Backofenrahmens einrasten.

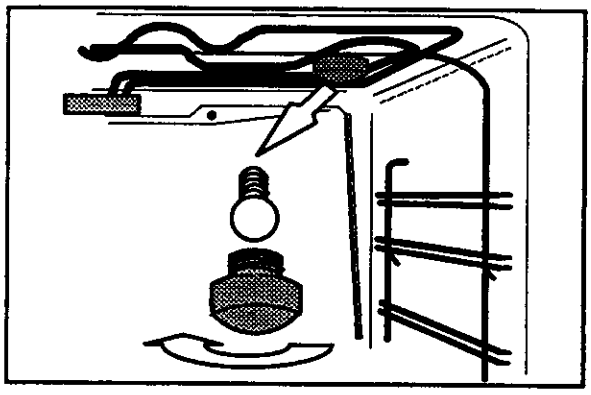


Nun die beiden Bügel aus dem oberen Scharnierteil aushaken und nach untendrücken.
Prüfen Sie, ob die Tür parallel eingehängt ist und rundum dicht schließt.



Austausch der Backofenbeleuchtung

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen. Achten Sie darauf, daß der Backofenfunktionsschalter auf 0 steht, bevor Sie die Backofenleuchte öffnen.
Die Backofenleuchte rechts oben in der Backofendecke hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.



Für den Austausch benötigen Sie bis 300 °C temperaturbeständige Lampen, 40 Watt, 230/240 V – E 14

Ersatzlampen erhalten Sie Elektro–Fachgeschäften oder beim Ersatzteil–Service.

INSTALLATIONSANWEISUNG

ACHTUNG ! Beim Einbau und im Servicefall müssen Geräte mit elektrischer Zündung, Infrarotgrill, Backofenlüfter und Beleuchtung vom Stromversorgungsnetz getrennt werden, Stecker ziehen oder Sicherungen ausschalten bzw. herausnehmen.

Die Installations- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch Fachleute ausgeführt werden. Darüberhinaus enthält auch die Installationsanweisung Hinweise über die Funktion des Gerätes, die für den Gerätebenutzer hilfreich sind.

Einbau in Küchenmöbel

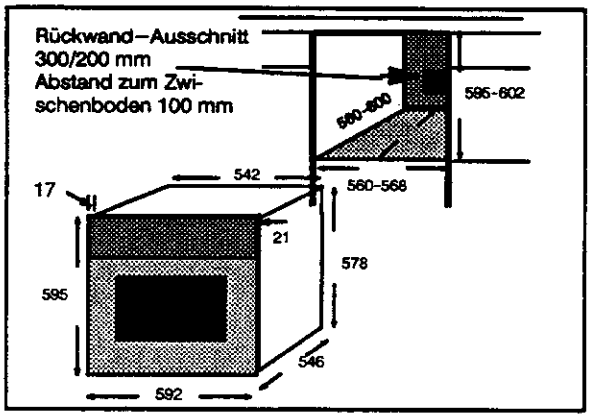
Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit bis 95 °C haben.
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist die Herstellfirma der Einbaumöbel anzufragen.
Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

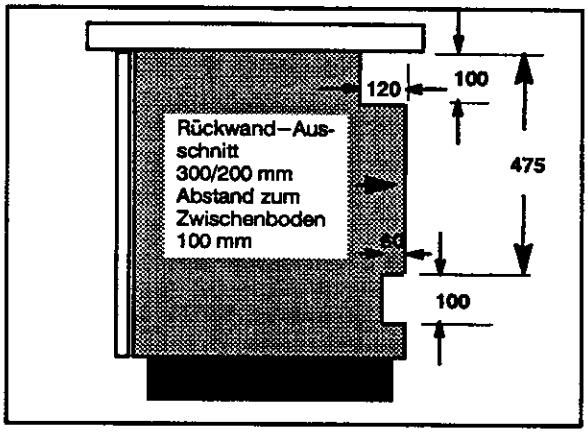
Bei diesen Geräten handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y. Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel angestellt werden. Nur an einer Seite kann ein Hochschrank aufgestellt werden. Zwischen der Mulde und diesem Schrank sind mindestens 200 mm Abstand einzuhalten. An der anderen Seite kann ein anderes Gerät oder Möbel mit der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden. Der Abstand von der Arbeitsplatte bis Unterkante Oberschrank sollte 75 cm betragen. Bei Montage eines Dunstabzuges bitte die speziellen Einbauhinweise für den Abzug beachten.

Gas–Einbau–Herd

Einbaumaße

Die Einbauöffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die folgende Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.
Für den Gasschlauch und ggf. die Elektroleitung sind Ausschnitte in der hinteren Seitenwand erforderlich, die Rückwand ist zur Belüftung 200x300 mm auszuschneiden.





Einbau

Nach fertiggestelltem Gasanschluß wird der Einbauherd oder –backofen in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Die im Beipack mitgelieferten Schrauben in die Kunststoffhülsen rechts und links seitlich im Backofenrahmen einstecken und das Gerät im Einbauschrank festschrauben.
Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Schrankes.

Elektroanschluß

Der Einbauherd wird steckerfertig geliefert. Der Netzstecker wird erst nach vollständiger Montage in die Steckdose gesteckt.
Für den Anschluß benötigen Sie eine nach geltenden Richtlinien (VDE, Energieversorgungsunternehmen) verdrahtete und mit 16 Amp. abgesicherte Steckdose. Diese sollte nicht hinter dem Einbauherd, sondern in einem Unterschrank rechts oder links daneben gut zugänglich montiert sein.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild – also die Nennspannung des Gerätes – mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Die Gerätespannung beträgt 230 V ~.
Das Typenschild befindet sich auf dem unteren Backofenrahmen, links, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.
Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. gut zugänglicher Netzstecker, LS–Automat, FI–Schutzschalter oder Sicherung vorhanden ist.

Bei evtl. **Festanschluß** muß als Netzanschlußleitung eine Leitung vom Typ H05VV–F oder höherwertig verwendet werden.
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einem Abdeckschieber.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden.
Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest ange-

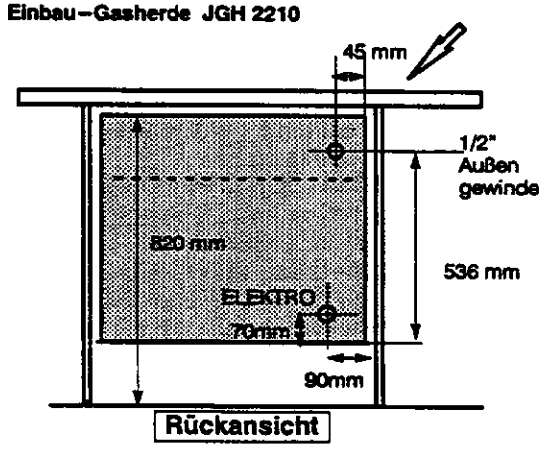
zogen werden.
Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastung zu sichern.
Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte sichergestellt sein.
Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sollen die Backofenfunktionen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz eingeschaltet werden.

Gas-Anschluß und Montage der Kochmulde

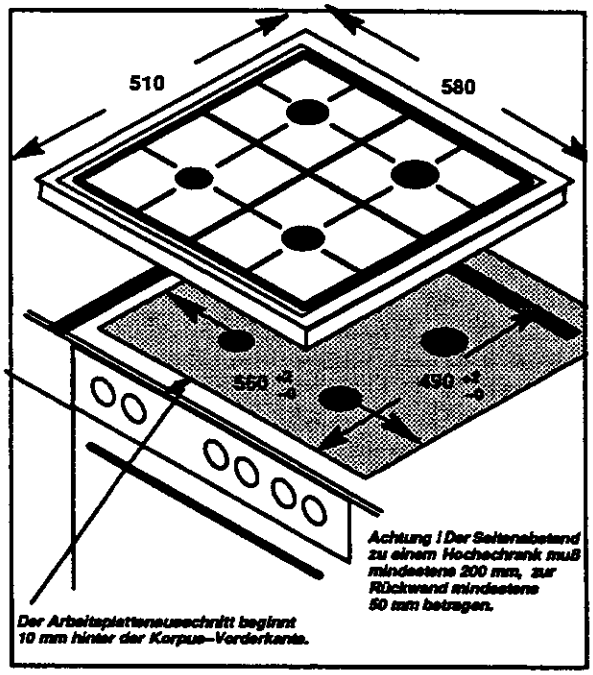
Das Gerät ist geeignet für die Gasarten Erdgas E, LL und Flüssiggas 50 mb.

Im Einbauherd sind die Gasarmaturen komplett eingebaut. Es können nur Gaseinbau-Kochmulden des gleichen Fabrikates montiert werden. Wie der Elektroanschluß, so muß auch der Gasanschluß unter Berücksichtigung der allgemeinen und lokalen Bedingungen durch eine Fachkraft ausgeführt werden.



Gasanschluß:
Erdgas: mit Ganzmetall-Sicherheitsschlauch (Normallänge 1,5 m) an eine Gassteckdose nach DIN 3383 oder bei
Flüssiggas: Ermeto-Anschluß mit Überwurfmutter, DIN-Schlauch, metallummantelt.
Die Gassteckdose kann im nebenstehenden Unterschrank, wahlweise rechts oder links, installiert werden. Sie darf nicht hinter dem Gerät angebracht sein.
Elektroanschluß: Steckdose in einem Unterschrank rechts oder links.

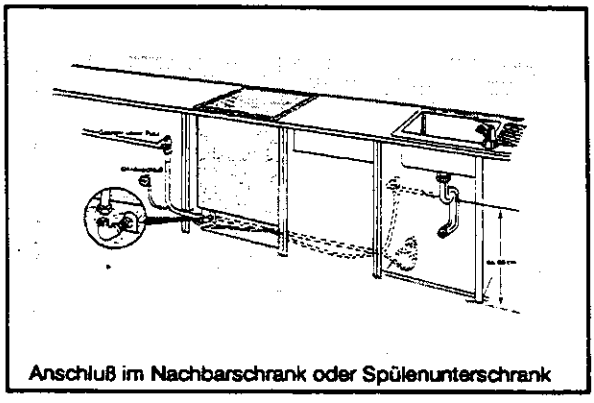
- Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!
- Beim Einbau von Einbaukochmulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.
- Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor dem ersten Einschalten abziehen.
- **Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Hinweise für die Montage entnehmen Sie bitte der Montageanweisung der Kochmulde.**


510
580
560 +2 -0
490 +2 -0
Achtung ! Der Seitenabstand zu einem Hochschrank muß mindestens 200 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen.
Der Arbeitsplattenausschnitt beginnt 10 mm hinter der Korpus-Vorderkante.

Gasanschluß

Achtung!
Bei Arbeiten mit geöffneter Blende oder bei Reparaturen muß das Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt und spannungslos sein.

Der Gasanschluß mit 1/2 " Außengewinde befindet sich links an der Geräterückwand. Das angegebene Höhenmaß bezieht sich auf Einbauschränke mit 820 mm Höhe ohne Arbeitsplatte.
Zwischen die bauseitige Gas-Versorgungsleitung und das Gerät muß ein Absprerrhahn eingebaut werden.
Der Gasanschluß ist unter Beachtung der Bestimmungen des DVGW (DVG-Arbeitsblatt 600, TRGI 1986 oder TRF) oder ÖVGW (TR Gas 1985) sowie der örtlichen Bauaufsichtsbestimmungen herzustellen.

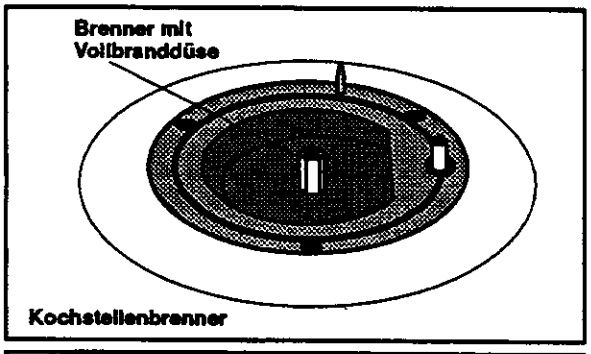

Anschluß im Nachbarschrank oder Spülenunterschrank

Der Anschluß darf nur mit einem vom DVGW/ ÖVGW zugelassenen Ganzmetall–Sicherheitsschlauch mit Steckdose nach DIN 3383 Blatt 1 oder als Festanschluß ausgeführt werden.

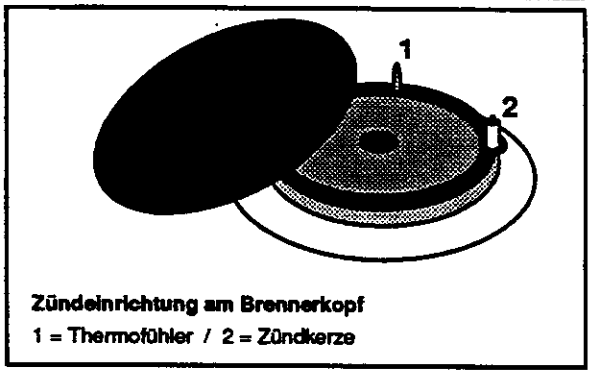
Die Gassteckdose darf nicht hinter dem Gerät angebracht werden, sondern wird in einem seitlichen Schrank montiert. Nach dem Anschließen ist das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion zu überprüfen.

Kochstellenbrenner

Die Kochstellenbrenner werden durch Gasarmaturen (Kükenhähne) mit eingebauter thermoelektrischer Zündsicherung geregelt.
Die Zündung erfolgt durch elektrisch erzeugte Funken oder manuell mit Gasanzünder bzw. Streichholz. Bei elektrischer Zündung muß der Schaltknopf der jeweiligen Kochstelle **eingestellt** und **eingedrückt** werden.



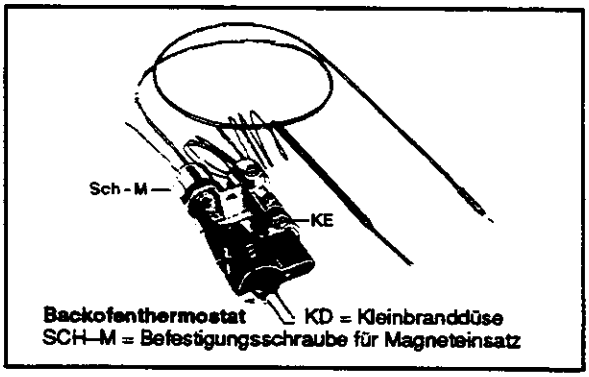
Kochstellenbrenner



Zündeinrichtung am Brennerkopf
1 = Thermofühler / 2 = Zündkerze

Backofenbrenner

Die Gasmenge zum Backofenbrenner und damit die Temperatur im Backofen wird durch den Backofen–Temperaturregler (Thermostat) gesteuert. Die Backofentemperatur ist von 150 °C bis 250 °C beim Gerät mit konventioneller Beheizung und von 120 °C bis 225 °C bei Heißluftgeräten regelbar.



Backofenthermostat KD = Kleinbranddüse
SCH–M = Befestigungsschraube für Magneteinsatz

Der Knopf zur Regulierung des Backofens ist mit den Ziffern 1 bis 8 gekennzeichnet. In den Tabellen der zugehörigen Gebrauchsanweisung finden Sie Hinweise auf die einzelnen Temperaturbereiche.

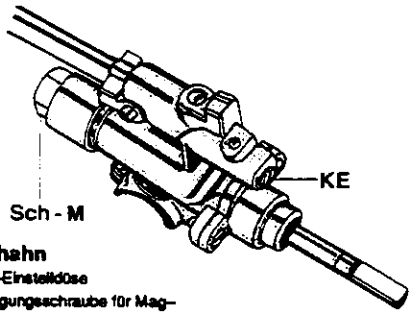
Wird der Backofenregler auf eine der Einstellmarken 1 bis 8 gedreht, und eingedrückt, dann strömt am Backofenbrenner Gas aus. Die Zündung erfolgt, je nach Gerät, von Hand mit Gasanzünder bzw. Streichholz oder elektrisch. Die Flamme erwärmt den Thermofühler.

Der Backofenbrenner wird solange mit der vollen Gasmenge versorgt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Danach regelt der Thermostat die Gasmenge, welche zur Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur erforderlich ist. Die eingestellte Temperatur wird so konstant gehalten.

Thermoelektrische Zündsicherung

Funktion

Alle Brennstellen sind mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgerüstet. Diese besteht aus Thermofühler und Ventilteil und ist im Regler, bzw. Kochstellenhahn eingebaut.



Kochstellenhahn
KD = Kleinbrand–Einstelldüse
SCH–M = Befestigungsschraube für Magneteinsatz

Der Thermofühler der Zündsicherung wird von der Brennerflamme erwärmt.
Wird ein Schaltknopf auf Vollbrand gestellt und eingedrückt, so strömt am entsprechenden Brenner Gas aus, welches dann elektrisch oder manuell gezündet wird. Nach etwa 3–6 Sekunden ist der Thermofühler ausreichend erwärmt und erzeugt ein Magnetfeld.
Die Gaszufuhr wird nun – nach Loslassen des Schaltknopfes – selbsttätig offen gehalten.

Erlischt die Flamme aus irgendeinem Grund (z.B. überkochende Speise), so wird die Gaszufuhr versperrt, obwohl der Schaltknopf noch eingestellt ist.

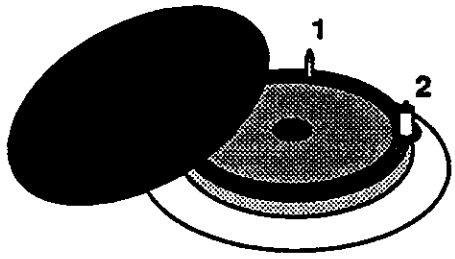
Störungen der Zündsicherung

Sind die Gasaustrittsöffnungen im Bereich des Thermofühlers ganz oder teilweise verstopft, oder ist der Thermofühler verschmutzt, so kann es, durch ungenügende Erwärmung, zu Störungen an der Zündsicherung kommen.
Deshalb sind Brenner und Thermofühler immer sauber zu halten.

Erlischt die Flamme in Vollbrandstellung auch nach längerem Beheizen des Thermofühlers und nach kräftigem Eindrücken des Schaltknopfes, so liegt eine Störung am Thermofühler vor.
Verständigen Sie einen Servicetechniker.

Elektrische Taktfunkenzündung

Die Kochstellen–Brenner werden über den entsprechenden Bedienknopf des Gashahnes und der Backofenbrenner über den Thermostatknopf gezündet.
Der Zündfunke ist so stark, daß alle Gasarten sicher gezündet werden. Die Zündeinrichtung ist funkentstört.



Zündeinrichtung am Brennerkelch
1 = Thermofühler / 2 = Zündkerze

GASEINSTELLUNGEN

Das Gerät kann vom Werk –je nach Bestellung– auf Erdgas oder Flüssiggas Einstellung geliefert werden. Die eingestellte Gasart ist auf einem Aufkleber vermerkt, bei Umstellung muß der Aufkleber korrigiert werden. Eine Nachregulierung ist nicht erforderlich.
Nach Austausch von Teilen oder bei örtlich abweichender Gasbeschaffenheit muß die Gaseinstellung überprüft und ggf. neu einreguliert werden.

Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden Düsensatz anfordern.

Abnehmen der Bedienblende

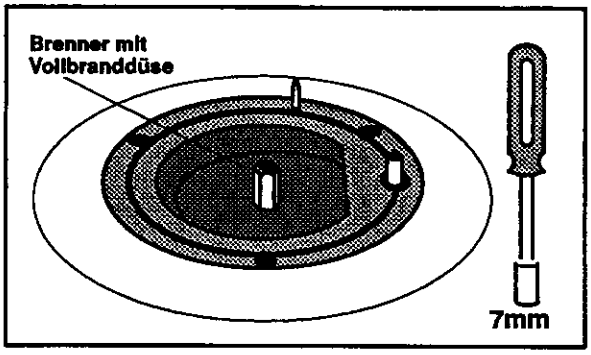
Bei Umstellung auf eine andere Gasart und bei Einregulierung der Kleinbrand–Einstelldüsen muß die Bedienblende geöffnet werden.
Zunächst die Schaltknöpfe für Backofen und Kochstellen abziehn bzw. losschrauben. Die beiden Schrauben am Backofenrahmen, hinter der Backofentür, herausdrehen. Danach die Blende soweit wie möglich, nach links schieben und auf der linken Seite aus der Halterung herausziehen. Dann kräftig nach rechts schieben und die Blende aus der rechten Klammer lösen. Befestigung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Wegen der Gefahr von Emailschäden bitte nicht gewaltsam festdrücken.

Überprüfung der Nennwärmebelastung

Die Nennwärmebelastung der Kochstellenbrenner wird durch die Düsenbohrung bestimmt.
Die Kleinbelastung wird durch eine Bohrung in der Kleinbrandeinstelldüse bestimmt, die fest auf metallischen Anschlag eingedreht wird (gilt für Erdgas und Flüssiggas).

Kochstellenbrenner

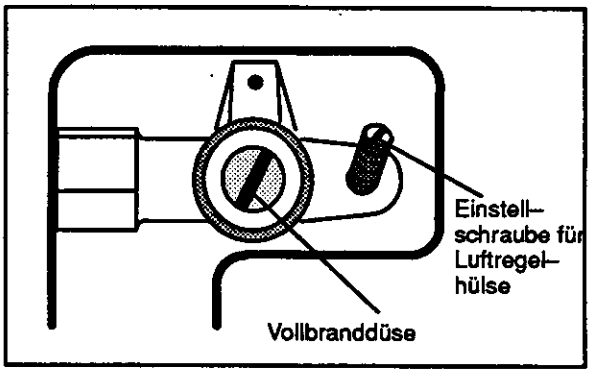
Die Vollbranddüsen müssen bei Umstellung auf jede andere Gasart gewechselt werden. Brennerdeckel und Brennerkopf abnehmen und die Düsen mit einem 7 mm Steckschlüssel auswechseln.



Bei Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas oder umgekehrt muß die Kleinbranddüse ausgetauscht werden.

Backofenbrenner

Bei Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas und umgekehrt muß die Vollbranddüse gewechselt werden. Bei Stadtgas wird die Kleinbrandeinstelldüse und die Vollbranddüse gemäß Angaben der Einstelltabelle für den Gasdurchfluß (Seite 20) soweit herausgedreht, bis die Gasmenge lt. Einstelltabelle erreicht wird.



Erstluftelnstellung

Die Backofendüse ist mit einer verschiebbaren Luftregelhülse und einer Einstellschraube ausgerüstet. Durch Rechtsdrehen verringern und durch Linksdrehen vergrößern Sie die Erstlufteinstellung.

Die Erstluft ist richtig eingestellt, wenn die Flammen mit ca 10 mm langem, abgegrenztem blaugrünem Kern brennen.

Austausch von Geräteteilen

Der Austausch von Geräteteilen darf nur von einem eingetragenen Elektro– bzw. Gasinstallateur oder von geschulten Kundendiensttechnikern vorgenommen werden.

Falls Ersatzteile beschafft werden müssen, fordern Sie diese bitte unter Angabe der genauen Gerätebezeichnung und Ident–Nummer an. Sie finden die Angaben auf der inneren Umschlagseite oder auf dem Typenschild (Backofentür öffnen, links unten am Backofenrahmen).

Gerätekategorie: **DE II 2E3B/P 20/50** geeignet für Stadtgas a - 8 mbar

Nennwärmebelastung (Q_N) und Düsendurchmesser

W_s (MJ/m^3)		Erdgas (E)			Flüssiggas (B(P)			Stadtgas a		
		50.72			87.33			24.75		
p (mbar)		20			50			8		
		kW (H_S)	kW (H_I)	Dü ø 1/100	kW (H_S)	kW (H_I)	Dü ø 1/100	kW (H_S)	kW (H_I)	Dü ø 1/100
Kochstelle vorne links	Q_N	2.0	1.8	100	2.0	1.8	59	2.0	1.8	227
Kochstelle hinten links	Q_N	2.0	1.8	100	2.0	1.8	59	2.0	1.8	227
Kochstelle hinten rechts	Q_N	2.9	2.6	119	2.9	2.6	74	2.7	2.4	290
Kochstelle vorne rechts	Q_N	1.1	1.0	75	1.1	1.0	47	1.1	1.0	155
Backofen	Q_N	3.3	3.0	136	3.3	3.0	76	3.3	3.0	einstellbar

Einstelltabelle für Stadtgas Gruppe a

Brenner	Kochstellenbrenner			Backofenbrenner	
	vorne links/hinten links	hinten rechts	vorne rechts	konventionell / Umluft	
Einstellung	Kleinbrand	Kleinbrand	Kleinbrand	Vollbrand	Kleinbrand
W_S 24,75 MJ/m^3	11.17 l/min	11.67 l/min	1.08 l/min	12.5 l/min	2.55 l/min

Durchmesser der Bohrungen in den Kleinbranddüsen in 1/100 mm

Gasart	Kochstellenbrenner			Backofenbrenner
	vorne links/hinten links	hinten rechts	vorne rechts	
Erdgas E 20 mbar	49	58	41	55
Flüssiggas 50 mbar	27	31	22	30
Stadtgas a 8 mbar	einstellbar	einstellbar	einstellbar	einstellbar

Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist der dem Düsensatz entsprechende Aufkleber am Gasanschluß anzubringen.
Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbrand–Düse, die Kleinbrand–Einstelldüse und die Erstluft–Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Landeskennzeichnung für Österreich: **AT II 2H 3B/P 20(50 mbar**

Nennwärmebelastung (Q_N) und Düsendurchmesser

W_s (MJ/m³)		Erdgas (H)			Flüssiggas (B(P)		
		50.72			87.33		
p (mbar)		20			50		
		kW (H_S)	kW (H_I)	Dü ø 1/100	kW (H_S)	kW (H_I)	Dü ø 1/100
Kochstelle vorne links	Q_N	2.0	1.8	100	2.0	1.8	59
Kochstelle hinten links	Q_N	2.0	1.8	100	2.0	1.8	59
Kochstelle hinten rechts	Q_N	2.9	2.6	119	2.9	2.6	74
Kochstelle vorne rechts	Q_N	1.1	1.0	75	1.1	1.0	47
Backofen	Q_N	3.3	3.0	136	3.3	3.0	76

Durchmesser der Bohrungen in den Kleinbranddüsen in 1/100 mm

Gasart	Kochstellenbrenner			Backofenbrenner
	vorne links/hinten links	hinten rechts	vorne rechts	
Erdgas H 20 mbar	49	58	41	55
Flüssiggas 50 mbar	27	31	22	30

Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist der dem Düsensatz entsprechende Aufkleber am Gasanschluß anzubringen.
Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbrand–Düse, die Kleinbrand–Einstelldüse und die Erstluft–Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Kundendienststellen Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von JUNO ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service.

Bei den nachfolgenden Service-Stellen können Sie im Bedarfsfall einen Spezialisten anfordern.

Ihre Bestellung für Ersatzteile etc. geben Sie bitte bei den hierfür angewiesenen Kundendienststellen auf. Natürlich können Sie auch per Btx unter der Nummer *43600# Ersatzteile bei unserem Werkskundendienst bestellen.

Für Gefriergeräte bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination sowie für Ihre Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der Telefon-Nummer

0130 / 82 02 00

erreichen.

Garantiebedingungen für Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72-74
D-60528 F r a n k f u r t

Electrolux Hausgeräte GmbH, Rennbahnstraße 72-74, D-60528 Frankfurt
Telefon 069/67807-0 - Fax 069/67807-417

1600124 0100